

Premio Olio Garda Dop 2025: trionfano gli studenti della fondazione Enac Lombardia

Il concorso interregionale premia gli studenti degli istituti alberghieri per la valorizzazione dell'olio Garda DOP in cucina. Prima posizione per la Fondazione ENAC Lombardia con un piatto che unisce tradizione e innovazione.

di Redazione - 29 Marzo 2025 - 17:14



San Felice del Benaco. Si è conclusa sabato 29 marzo la quarta edizione del Premio Olio Garda Dop, **concorso rivolto agli studenti degli Istituti Alberghieri di Veneto, Lombardia e Trentino.** L'obiettivo è **promuovere l'olio Garda Dop,** uno dei prodotti simbolo del territorio.

Il concorso, organizzato dal Consorzio di Tutela Olio Garda Dop, ha visto i giovani chef competere nella preparazione di piatti che esaltassero l'olio Garda Dop. **Il primo posto è andato alla Fondazione Enac Lombardia – Cfp Canossa di Brescia,** con il piatto "L'eco del Garda: Evo, Evo, Evo...", che ha conquistato la

giuria grazie all'uso sapiente dell'olio Garda Dop. Il premio di 1.200 euro è stato consegnato dal presidente del Consorzio, Avv. Simone Padovani.

Il secondo posto è andato all'Istituto Afgp Centro Bonsignori di Remedello, con il piatto "Tagliolini freschi con farro di monococco in verde, oro e rosso", che ha vinto 500 euro e un set di attrezzature da cucina. **Il terzo premio è stato assegnato al Cfp Alberghiero Enaip di Riva del Garda** per la "Cheesecake salata all'olio Garda Dop con trota e agrumi", che ha ricevuto 300 euro e un set di attrezzature da cucina, oltre al Premio speciale dell'Associazione Cuochi Bresciani.

Il Premio Olio Garda Dop è **un'importante occasione di crescita per i giovani cuochi e un'opportunità per valorizzare prodotti locali di alta qualità.**